N. Prot.: 0205028/26 Data Prot.: 27/10/2026 Uffici: VETB U.O.C. SERV. VETERINARIO IGIENE DEGLI ALIM. DI ORIGINE ANIMALE

Comune di Cornuda - Protocollo (E) n.0012827/2026 del 28-10-2026

REGIONE DEL VENETO
ULSS2 MARCA TREVIGIANA

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Servizio Veterinario - Area B: Servizio Igiene Degli Alimenti Di Origine Animale

Treviso
Prot.

Ai Sigg. Sindaci dei Comuni afferenti
all'Azienda .Ulss 2 Marca Trevigiana
Loro Sedi

Via Pec

OGGETTO: indicazioni in marito alla macellazione dei suini per il consumo domestico privato, al di fuori del macello – prescrizioni in relazione all' epidemia di Peste Suina Africana nel territorio nazionale - annulla e sostituisce la nota prot. 0204431 del 27/10/26.

In riferimento all'oggetto si ritiene opportuno, ricordato che non è più prevista l'emanazione da parte dei Sindaci di un' ordinanza per regolare la materia, fornire indicazioni in merito a quanto deve essere rispettato dagli allevatori che intendano effettuare la macellazione di suini per uso domestico privato in particolare in relazione alla prevenzione della diffusione della Peste Suina Africana. A tal fine si allegano, in conformità con quanto indicato nella nota prot. 581367 del 27.10.26 della Direzione Regionale Prevenzione Sicurezza Alimentare Veterinaria, le misure di biosicurezza che gli allevatori devono osservare per effettuare la macellazione domiciliare (All. 2).

Si ricorda che:

- **la macellazione per il consumo domestico** privato presso il proprio domicilio o il proprio allevamento di massimo due suini per ogni titolare di allevamento **è consentita esclusivamente al produttore primario** il cui allevamento è correttamente registrato in BDN che abbia allevato i suini dalla nascita o per un periodo minimo di 30 giorni; **La macellazione dovrà avvenire nel rispetto delle prescrizioni relative alla biosicurezza contenute nell' all. 2.**

- **l'attività, in c**onsiderazione dei focolai presenti nel territorio nazionale, è consentita su tutto il territorio regionale solo **nel periodo compreso tra il 1 Novembre ed il 28 febbraio;**

- **nelle aziende "non familiari" (con più di due suini) non è consentita, durante le operazioni di macellazione degli animali e di lavorazione delle carni, la presenza di personale diverso da quello che ordinariamente opera in azienda ad eccezione del norcino che dovrà attenersi scrupolosamente a quanto indicato al punto 1 dell' all. 2;**

- ogni macellazione deve essere **preventivamente comunicata con il modulo All. 3 all' AULSS 2 , con almeno 72 ore di anticipo** (3 giorni feriali) rispetto alla data e all'ora previste per la macellazione.

  La comunicazione deve contenere:
  - la tipologia di allevamento con riferimento alla promiscuità con i selvatici (allevamento brado);
  - la data e l'ora e il luogo/indirizzo in cui avverrà la "macellazione per il "consumo domestico privato";
  - l'eventuale presenza di personale specificatamente formato per svolgere l'attività;
  - la dichiarazione di essere a conoscenza che i Servizi Veterinari dell'AULSS potranno effettuare controlli a campione;
  - la dichiarazione di aver preso visione delle disposizioni in materia di prevenzione della diffusione della Peste Suina Africana. (All. 2) e l'impegno ad una stretta osservanza delle stesse.

- non vi è più l'obbligo, salvo per i suini allevati allo stato brado, dell'ispezione sistematica, da parte del veterinario dell' AULSS;

- I privati interessati possono comunque richiedere l'ispezione delle carni come prestazione a pagamento;

Comune di Cornuda - Protocollo (E) n.0012827/2026 del 28-10-2026

- in relazione alle disposizioni in materia di anagrafe degli allevamenti e degli animali, salute e benessere degli animali, gestione dei sottoprodotti di origine animale (qualora ve ne fossero dopo il completo utilizzo del suino) si applica la normativa comunitaria sulla base delle indicazioni nazionali e regionali;

- la persona che esegue lo stordimento, la jugulazione e le operazioni correlate deve avere un livello adeguato di competenza, anche se non è obbligatorio il possesso del "certificato di idoneità". Lo stordimento deve essere praticato con pistola a proiettile captivo in modo da provocare uno stato di incoscienza rapido, efficace e perdurante fino alla morte; la jugulazione deve avvenire immediatamente dopo lo stordimento e deve consentire il dissanguamento rapido e completo;

- durante la macellazione devono essere rispettate le condizioni indicate nell'allegato "Macellazioni per autoconsumo al di fuori del macello. Misure di Biosicurezza ai fini della prevenzione della diffusione della PSA"

A seguito del ricevimento della comunicazione da parte del privato interessato l' AULSS dispone il sopralluogo sistematico, al momento della macellazione, per i suini allevati allo stato brado/semibrado o il sopralluogo a campione, sulla base del rischio, per i suini allevati in condizione di stabulazione controllata.

In occasione dei sopralluoghi il veterinario può procedere al prelievo di altri campioni, oltre a quello per Trichinella (ad es. per il "piano Aujeszky").

Le AULSS registrano tutte le informazioni di cui sopra relative alle singole macellazioni comunicate dai privati interessati.

Si ricorda inoltre che, al fine di mantenere la sorveglianza sulla presenza e diffusione delle trichinelle e prevenire la trichinellosi ai suini macellati **deve essere prelevato un campione di muscolo** (almeno 50 grammi dal diaframma) su cui eseguire la ricerca delle trichinelle. Il campione deve essere accompagnato, alla consegna, dal modello All. 4. L'AULSS informa, qualora sia richiesto, il privato interessato sulle modalità di prelievo dei campioni di pilastro del diaframma dei suini macellati e sul loro conferimento all'AULSS. Il prelievo del campione non si effettua sui suini appartenenti ad allevamenti accreditati per "trichinella".

Nel caso la macellazione sia stata eseguita senza l'intervento del veterinario dell'AULSS**, il campione deve essere prelevato a cura del privato interessato e consegnato all'ULSS**, accompagnato dal modulo allegato 4, ad uno degli indirizzi indicati in All. 1 entro 24 ore dalla macellazione. La successiva consegna del campione al laboratorio è in capo all'AULSS.

Qualora il veterinario dell'AULSS esegua l'ispezione delle carni dei suini, questi eseguirà anche il campione per la ricerca della trichinella ed eventuali altri campioni che ritenga opportuni.

Le carni fresche dei suini macellati in allevamenti non accreditati per trichinella, negli 8 giorni successivi alla macellazione, possono essere consumate solo previa cottura a temperatura > 60°C a cuore per almeno 12 minuti; trascorsi gli 8 giorni, dalla consegna del campione, l'esito dello stesso deve essere considerato come negativo.

Si rimane a disposizione per ogni ulteriore chiarimento.

Cordiali saluti

Il Direttore del Servizio di
Ispezione degli Alimenti di Origine Animale
(Dr. Paolo Zanin)

ZANIN
PAOLO
27.10.2026
13:37:29
GMT+01:00

Comune di Cornuda - Protocollo (E) n.0012827/2026 del 28-10-2026

All.1

ORARI E RECAPITI PER LA TRASMISSIONE DELLA COMUNICAZIONE DELLA MACELLAZIONE A DOMICILIO E CONSEGNA DEI CAMPIONI DI DIAFRAMMA PER LA RICERCA DI TRICHINELLA

i cittadini interessati alla macellazione tradizionale dei suini a domicilio per il solo consumo domestico privato devono comunicarlo all'Azienda ULSS 2 Dipartimento di Prevenzione, Servizi Veterinari, con un congruo anticipo di almeno 72 ore rispetto all'inizio delle operazioni mediante l'invio del modulo allegato 3 compilato in ogni sua parte al seguente indirizzo mail:

alimenti.origine.animale@aulss2.veneto.it

per il Distretto di Treviso

la sede del Dipartimento di Prevenzione, Servizi Veterinari - "La Madonnina" - in Strada Castellana, 2 dalle dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle 12.00;

per il Distretto di Pieve di Soligo:

- la sede del Distretto Veterinario di Vazzola - Pza Vittorio Emanuele - Sevizi Veterinari dal lunedì al venerdì dalle ore 8,30 alle ore 12,00;

- l'Ufficio Veterinario distaccato di Farra di Soligo, Ufficio Veterinario presso il Mattatoio, il lunedì, giovedì e venerdì dalle ore 08.30 alle ore 9,30;

- la sede del Distretto Veterinario di Pieve di Soligo - Via Lubin 16 - Sevizi Veterinari il martedì e mercoledì dalle ore 8,30 alle ore 11,00.

per il Distretto di Montebelluna:

la sede di Asolo, via Forestuzzo, dal lunedì al venerdì, dalle ore 8 alle ore 12.00;

Il recapito del campione presso la sede dei servizi in via Castellana 2 a Treviso - "la Madonnina" – garantisce una risposta celere alla ricerca di trichinella negli altri casi l'esito sarà refertato compatibilmente con i tempi di consegna del campione.

Comune di Cornuda - Protocollo (E) n.0012827/2026 del 28-10-2026

All. 2

Macellazioni per autoconsumo al di fuori del macello. Misure di Biosicurezza ai fini della prevenzione della diffusione della PSA

1) il personale che partecipa alla macellazione e lavorazione delle carni compreso il norcino, deve procedere a lavaggio e disinfezione di attrezzatura, strumentazione, abiti, calzature a conclusione dell'attività e non deve recarsi presso altri allevamenti suini senza aver prima provveduto a quanto indicato sopra;

2) nelle aziende "non familiari" (con più di due suini) non è consentita, durante le operazioni di macellazione animali e di lavorazione delle carni, la presenza di personale diverso, ad eccezione del norcino, da quello che ordinariamente opera in azienda; il norcino deve attenersi a quanto indicato al punto 1;

2) durante le operazioni di macellazione e lavorazione carni non devono essere presenti animali domestici (cani e gatti) al fine di prevenire l'eventuale diffusione del virus nell'ambiente;

3) lo smaltimento dei sottoprodotti deve avvenire in conformità alla normativa vigente - Reg 1069/2009 e relative linee guida applicative (DGR.1530 del 28/0'3/2023) nonché dei vigenti regolamenti comunali e relative norme ambientali vigenti.

4) al fine di avere contezza esatta dell'anagrafe suina della provincia gli allevatori devono registrare i movimenti in banca dati nei tempi previsti; in caso di inottemperanza saranno applicate le sanzioni previste dalla normativa;

5) è vietata ogni forma di macellazione e lavorazione carni per conto terzi; i prodotti ottenuti non possono essere ceduti neppure gratuitamente a persone non appartenenti al nucleo familiare;

6) qualora i suini da macellare siano due e si preveda di macellarli in tempi diversi tra la prima e la seconda macellazione devono intercorrere al massimo 15 giorni.

Comune di Cornuda - Protocollo (E) n.0012827/2026 del 28-10-2026

REGIONE DEL VENETO
ULSS2 MARCA TREVIGIANA

All. 3

ALL'AZIENDA ULSS _____

OGGETTO: Comunicazione di macellazione al di fuori del macello per il consumo domestico privato .

Il sottoscritto/a(*cognome*)_____(*nome)*_____

residente a _____in via _____n._____

Nato/a a _____il_____ __

Codice fiscale n._____ ___

Registrato all'Anagrafe Insediamenti di Allevamento suino/ovino/caprino cod. **IT_____**

Recapito telefonico_____ mobile_____
_
Comunica che intende macellare il giorno _____ con inizio alle ore _____

numero _____ capi suini (*cancellare la voce non pertinente*) presso il proprio allevamento

in via: _____ numero civico _____ località _____

Dichiara:
1. che la tipologia di allevamento è: brado semibrado oppure con stabulazione controllata (*cancellare la voce non pertinente*);

2. le operazioni di macellazione saranno/non saranno svolte da persona formata/non formata:

3 che preleverà e recapiterà personalmente o tramite persona delegata un campione di muscolo del diaframma (50 grammi circa) di ciascun suino macellato, ai fini della ricerca della Trichinella, presso: _____ accompagnato dal modulo di cui all'allegato 4;

4. di essere a conoscenza che i Servizi veterinari dell' AULSS eseguiranno una visita ispettiva nel caso di macellazione di suini allevati allo stato brado/semibrado;

5. di essere a conoscenza che i Servizi veterinari dell' AULSS potranno effettuare controlli a campione per verificare il rispetto delle condizioni di salute degli animali, di benessere animale, di igiene della macellazione e di corretto smaltimento dei sottoprodotti.
6. di aver preso visione delle disposizioni relative alla prevenzione della diffusione della PSA e di assicurare una puntuale osservazione d**elle stesse. In particolare assicura che se l'azienda detiene più di due suini alla macellazione e lavorazione carni parteciperà solo ed esclusivamente personale ordinariamente impiegato in azienda, ad eccezione del norcino che dovrà osservare scrupolosamente quanto indicato al punto 1 dell' All.2. . Il secondo suino ad "uso familiare", se non macellato con il primo, deve essere macellato entro 15 giorni dal primo.**

Fatto a_____ il_____

L'interessato (firma leggibile) _____

Comune di Cornuda - Protocollo (E) n.0012827/2026 del 28-10-2026

REGIONE DEL VENETO
ULSS2 MARCA TREVIGIANA

All. 4

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO VETERINARIO - Area B:Igiene Degli Alimenti Di Origine Animale

ALL'AZIENDA ULSS _____

ACCOMPAGNATORIA CAMPIONI DI DIAFRAMMA A SEGUITO DI MACELLAZIONE PER CONSUMO DOMESTICO

Il/la sottoscritto/a _____

Cod. All. **IT**_____

Recapito telefonico_____ mobile_____

n. CAMPIONI (DA CONSEGNARE IDENTIFICATI SE LAVORATI SINGOLARMENTE)